# Enrollados de Avena Integral

**Makes:** 405 servings

405 Servings

| Ingredients | Weight | Measure |
|---|---|---|
| Agua tibia | 24 lb | 2 gl 3 1/2 cuarto gl |
| Aceite vegetal | 3 lb 13 oz | 3 cuarto gl |
| Harina de trigo integral | 23 lb | 1 gl 1 3/4 cuarto gl |
| Harina fortalecida para todo propósito | 13 lb | 2 gl 3 3/4 cuarto gl |
| Avena arrollada | 2 1/4 lb | 3 cuarto gl 5/8 tzas |
| Azúcar | 1 lb 5 oz | 3 tzas |
| Sal | 10 1/3 oz | 1 tza |
| Leche instantánea en polvo, sin grasa | 7 1/4 oz | 3 tzas |
| Levadura seca activa | 6 3/4 oz | 1 tza |

## Nutrition Information

| Key Nutrients | Amount | % Daily Value |
|---|---|---|
| **Total Calories** | **192** | |
| Total Fat | 5.09 g | |
| Protein | 5.82 g | |
| Carbohydrates | 33.39 g | |
| Dietary Fiber | 3.9 g | |
| Saturated Fat | 0.78 g | |
| Sodium | 286 mg | |

## Directions

1. En un tazón de mezclar, combine el agua tibia (110º F), aceite vegetal, 8 lb de harina de uso múltiple y 8 lb de

harina integral en la batidora. Use el accesorio de gancho de masa para mezclarlo bien.

2. En un tazón aparte, combine 1 lb de harina de uso múltiple, 1 lb de harina integral, avena, azúcar, sal, leche instantánea en polvo y levadura. Añada los ingredientes al tazón de mezclar.

3. Agregue el resto de la harina al tazón de mezclar, alternando entre la harina integral y la harina de uso múltiple. Mézclelas hasta que estén bien combinadas.

4. Coloque la masa en un tazón engrasado y deje que crezca, hasta que haya doblado su tamaño.

5. Forme bolitas en porciones de 2.5 oz y colóquelas sobre bandejas (18”x26”x 1”) engrasadas o forradas con papel, 6 líneas horizontales y 9 verticales. Hace aproximadamente 7 ½ bandejas.

6. Hornee hasta que estén ligeramente doradas.  En horno convencional a 350°F por 20 minutos o hasta que la temperatura interna alcance 193°F.